

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»

Технологический институт пищевой промышленности

Отчет

о самообследовании по образовательной программе
по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

направленность (профиль) образовательной программы
Технологии продукции и сервиса в индустрии питания

за 2023 год

Кемерово - 2024

Просеков
Александр
Юрьевич

Подписано электронной подписью:
Просеков Александр Юрьевич
Должность: Ректор КемГУ
Дата и время: 2026-04-30 10:30:10
b54a1ef0-f71d-11ee-88d6-4fd5aee5e932

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения	3
1.1 Цель (миссия), система управления и планируемые результаты деятельности, определенные программой развития	3
2. Образовательная деятельность	4
2.1 Информация об образовательных программах, их содержании, организация учебного процесса	4
2.2 Качество подготовки обучающихся. Внутренняя система оценки качества подготовки обучающихся	6
- Результаты опросов педагогических и научных работников организации высшего образования, реализующих направление подготовки об удовлетворённости условиями и организацией образовательной	16
- Результаты опросов обучающихся организации высшего образования удовлетворённости условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик	18
- Анкета работодателя (результаты опросов)	19
2.3 Востребованность выпускников	22
2.4 Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательных программ	22
2.5 Кадровое обеспечение	24
3. Научно-исследовательская деятельность	26
4. Международная деятельность	36
5. Внеучебная работа	36
6. Материально-техническое обеспечение	38

1. Общие сведения об образовательной программе

1.1 Цель (миссия), система управления и планируемые результаты деятельности, определенные программой развития

Технологический институт пищевой промышленности Кемеровского государственного университета является центром развития инновационности в области управления и научных разработок, предоставляет качественное образование с применением новых методов и технологий в подготовке специалистов, развивая инновационность мышления у молодого поколения; выстраивание системы внедрения научных разработок в сектор экономики; принципы работы в области образовательной, научно-исследовательской, инновационной политики и коммерциализации выстроены в единую экосистему, организован баланс образования, науки, производства и генерация новых бизнесов и рынков: индустриальные партнеры – постановщики задач и участники совместной производственной инфраструктуры

Миссия Образовательной программы магистратуры направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технологии продукции и сервиса в индустрии питания» осуществление комплексной и качественной подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов, способных к творческому решению теоретических и практических задач профессиональной деятельности в современных условиях на основе развития знаний, умений и навыков, необходимых будущему специалисту в области индустрии питания в сочетании с требованиями передовых инновационных технологий, а так же потребностей российского и региональных рынков труда, способствующих социальной мобильности выпускника.

Образовательная программа направлена на решение задач профессиональной деятельности организационно-управленческого и научно-исследовательского типов. Объектами профессиональной деятельности являются: продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; нормативная и технологическая документация; услуги предприятий общественного питания.

Образовательная программа направлена на формирование и развитие навыков проектной деятельности обучающихся для обеспечения стратегических ориентиров развития региона через реализацию проектов разной направленности. Направленность программы интересна тем, что позволяет получить общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции и развить их.

Образовательная программа разработана в соответствии с ФГОС ВО - Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 N 1047). Профессиональный стандарт, соотнесенный с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания - 22.005 профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержден приказом Министерства

труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н, регистрационный номер № 1302, 33.013 профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н, регистрационный номер № 681.

2. Образовательная деятельность

2.1 Информация об образовательных программах, их содержании, организация учебного процесса. Численность обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – образовательная программа) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемая в Кемеровском государственном университете, устанавливает требования к результатам освоения основных профессиональных образовательных программ в части индикаторов достижения универсальных и общепрофессиональных компетенций выпускника, а также профессиональных компетенций и индикаторов их достижения.

Обучение по образовательной программе бакалавриата осуществляется кафедрой технологии и организации общественного питания Технологического института пищевой промышленности.

Образовательная программа представлена на официальном сайте Кемеровского государственного университета. В программе приведен полный перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения ОП ВО. Кроме того, в ОП ВО описаны области и объекты профессиональной деятельности, типы задач профессиональной деятельности, которые должен уметь решать выпускник, представлена информация о квалификации, форме и сроках обучения.

Основная задача образовательной программы заключается в подготовке специалистов нового поколения, способных к управлению/коллективной работе в рамках инновационной деятельности в индустрии питания на основе интеграции образования, науки и бизнеса. Образовательная программа спроектирована и реализуется в соответствии с современными образовательными технологиями.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность: 01 Образование и наука (в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований); 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции); 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере управления предприятием питания; производства продукции и обслуживания потребителей); 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в области производства детских товаров).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский;
- педагогический.

Объектами профессиональной деятельности являются:

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- заготовочные предприятия общественного питания;
- центральный офис сети предприятий питания;
- нормативная и технологическая документация.

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя следующие компоненты:

- характеристика профессиональной деятельности выпускников;
- требования к результатам освоения образовательной программы;
- учебный план (для очной, очно-заочной, заочной форм обучения) – <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- календарный учебный график – <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- рабочие программы дисциплин – <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- рабочие программы практик – <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- программа государственной итоговой аттестации <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- фонды оценочных средств по дисциплинам;
- фонды оценочных средств практик;
- фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации;
- методические материалы – <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- рабочая программа воспитания <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>

Каждый компонент основной образовательной программы разработан в форме единого документа или комплекта документов в соответствии с Порядком разработки, утверждения и обновления основных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры.

Нормативные документы для разработки основной профессиональной

образовательной программы:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от «17» августа 2020 г. N 1047;
- Приказ Минтруда России от 15 июня 2020 года N 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;
- Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав Кемеровского государственного университета;
- Локальные документы КемГУ, регулирующие образовательную деятельность;
- Программа развития Кемеровского государственного университета.

Общая численность обучающихся за 2023 год составила 224 чел. – очная форма обучения.

2.2 Качество подготовки обучающихся. Внутренняя система оценки качества подготовки обучающихся.

Средний балл единого государственного экзамена (с учетом дополнительного вступительного испытания) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания за 2023 год составил: 64,67.

Оценка текущей успеваемости и промежуточной успеваемости проводится с использованием балльно-рейтинговой системы, которая учитывается в ИАИС «Деканат». Автоматизированная система рейтинговой оценки является элементом электронной информационной среды КемГУ, направлена на учет всех достижений обучающегося и формирование электронного портфолио обучающегося, учебных и внеучебных достижений в соответствии с требованиями ФГОС ВО <https://eios.kemsu.ru/a/eios..>

Проводится ежегодный мониторинг промежуточной успеваемости студентов по итогам зимних и летних экзаменационных сессий, показывающий стабильные показатели

успеваемости студентов очной формы обучения 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (таблица 1, 2).

Таблица 1 – Итоги зимней сессии за 2022-2023 уч. г.

Курс	Успеваемость, %	
	количественная	качественная
1	74,52	5,14
2	69,44	29,99
3	77,50	39,00
4	88,09	44,67

Таблица 2 – Итоги летней сессии за 2022-2023 уч. г.

Курс	Успеваемость, %	
	количественная	качественная
1	66,73	9,29
2	39,63	31,11
3	67,39	39,13
4	100	71,48

Студентам, не прошедшим своевременно промежуточную аттестацию, предоставляется возможность ликвидации академической задолженности в пределах одного года.

Практика обучающихся является составной частью основной ОПОП ВО. Прохождение практики студентами позволяет закрепить знания и умения, полученные обучающимися в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывать практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций у обучающихся.

Одним из основных полигонов взаимодействия университета и работодателей является практика обучающихся. Учебная и производственная практика студентов проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях, заключивших договор с КемГУ.

Оценка успеваемости практик осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы (таблица 3). Отчеты по практикам студентов находятся в личных кабинетах системы ЭИОС.

Таблица 3 – Итоги прохождения практики за 2022-2023 уч. г.

Курс	Успеваемость, %	
	количественная	качественная
2	74,03	54,17
3	85,35	85,35
4	100,00	91,17

Освоение образовательной программы высшего образования завершается обязательной государственной итоговой аттестацией обучающихся, целью которой является определение соответствия результатов освоения соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта, уровня подготовленности

обучающихся к решению профессиональных задач. Результаты государственной итоговой аттестации отражаются в отчетах председателя государственной экзаменационной комиссии, по его мнению, уровень знаний, уровень сформированности компетенций выпускников соответствуют требованиям ФГОС ВО.

Качество подготовки поддерживается результатами государственной итоговой аттестации: из 34 выпускников 2022/2023 уч. году:

- сдали государственный экзамен на «хорошо» и «отлично» 26 чел. – 76,5%, «удовлетворительно» 8 чел. – 23,5%;
- защитили ВКР на «хорошо» и отлично» 34 чел. – 100,0%, получили диплом «с отличием» 2 чел. – 5,9%.

Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по образовательной программе высшего образования, от общей численности обучающихся, поступивших на обучение по соответствующей образовательной программе высшего образования за 2023 год для очной формы обучения составила 63 %.

Доля обучающихся по договорам о целевом обучении образования – не осуществляется.

К проведению регулярной внутренней оценки качества образовательной программы и подготовки обучающихся привлечены работодатели, обучающиеся и педагогические работники образовательной организации.

В период с марта 2023 года по июль 2023 года образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания успешно прошла независимую оценку качества образования по сертифицированным аккредитационным педагогическим измерительным материалам (АПИМ) в проекте «Федеральный интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (ФЭПО), что подтверждено сертификатом качества.

Проект «Федеральный интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (ФЭПО) является одной из широко востребованных вузами объективных процедур оценки качества подготовки студентов и учащихся. В условиях модернизации образования и внедрения в образовательный процесс федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС) в ФЭПО реализована технология независимой оценки результатов обучения студентов на основе компетентностного подхода.

Количество сеансов тестирования студентов вузов-участников, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», отражено в таблице 4 и рисунке 1, где также приведено количество образовательных организаций, реализующих данное направление подготовки и принявших участие в ФЭПО-33 – ФЭПО-37.

Таблица 4 – Количественные показатели участия в ФЭПО

Период проведения	Этап	Количество вузов-участников	Количество сеансов тестирования
март – июль 2021	ФЭПО-33	13	767
октябрь 2021 – февраль 2022	ФЭПО-34	11	708
март – июль 2022	ФЭПО-35	13	1033
октябрь 2022 – февраль 2023	ФЭПО-36	13	696
март – июль 2023	ФЭПО-37	7	376

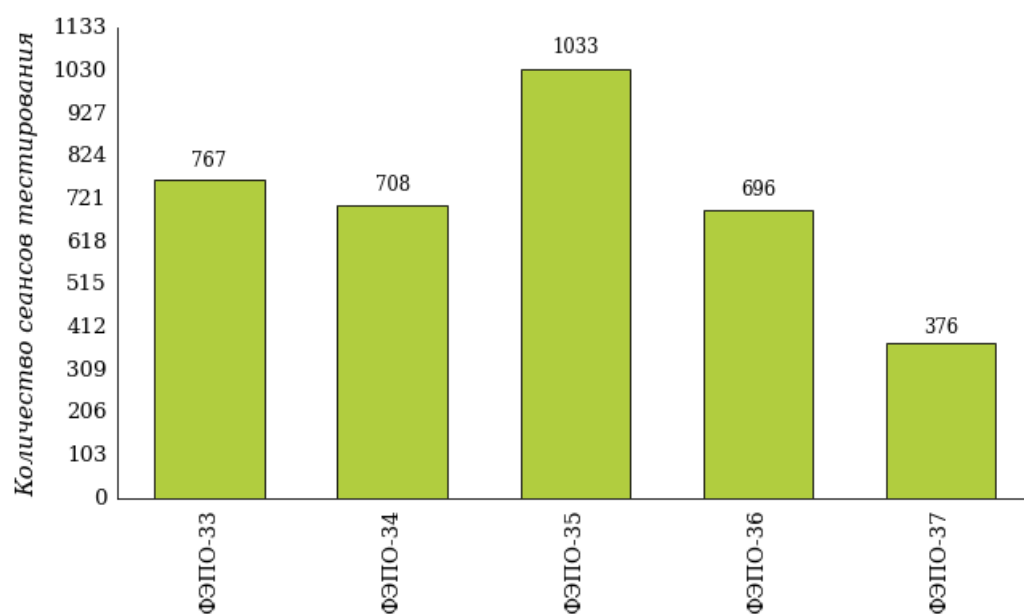


Рисунок 1 – Динамика сеансов тестирования студентов вузов-участников

Количество результатов тестирования студентов вуза, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», за пять этапов ФЭПО (в рамках компетентностного подхода) отражено в таблице 5 и рисунке 2.

Таблица 5 – Количественные показатели участия в ФЭПО студентов вуза

Период проведения	Этап	Количество сеансов тестирования
март – июль 2021	ФЭПО-33	93
октябрь 2021 – февраль 2022	ФЭПО-34	88
март – июль 2022	ФЭПО-35	54
октябрь 2022 – февраль 2023	ФЭПО-36	65
март – июль 2023	ФЭПО-37	110

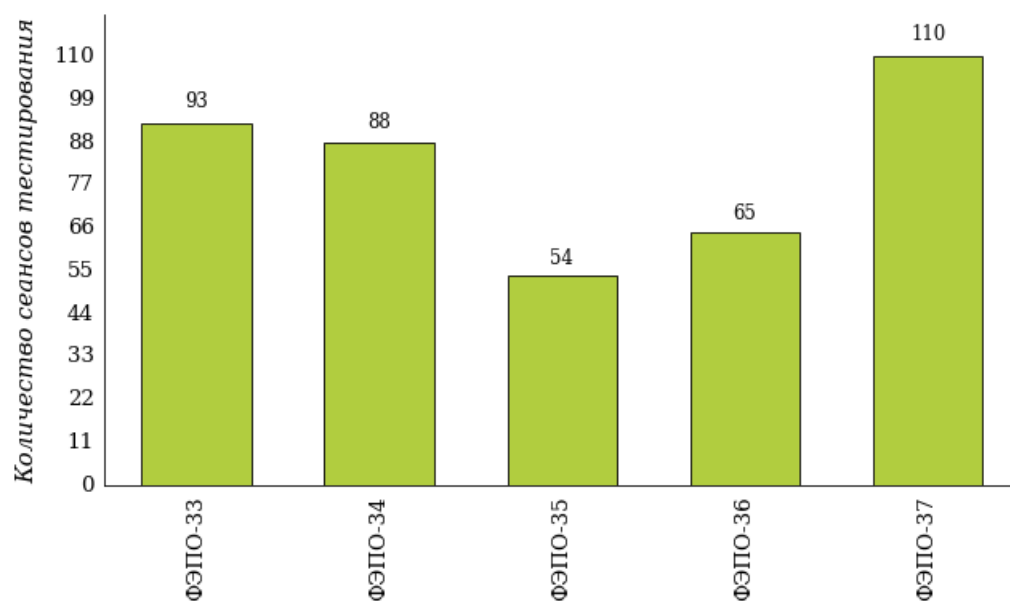


Рисунок 2 – Динамика сеансов тестирования студентов вуза

В рамках компетентностного подхода ФЭПО используется модель оценки результатов обучения, в основу которой положена методология В. П. Беспалько об уровнях усвоения знаний и постепенном восхождении обучающихся по образовательным траекториям.

Показатели и критерии оценки результатов обучения для студента и для выборки студентов направления подготовки на основе предложенной модели представлены в таблице 6.

Таблица 6 – Показатели и критерии оценки результатов обучения

Объект оценки	Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения
Студент	Достигнутый уровень результатов обучения	Уровень обученности не ниже второго
Выборка студентов направления подготовки	Процент студентов на уровне обученности не ниже второго	60% студентов на уровне обученности не ниже второго

Результаты тестирования студентов направления подготовки и вузов-участников по показателю «Доля студентов по проценту набранных баллов за выполнение ПИМ» представлены на рисунке 3.

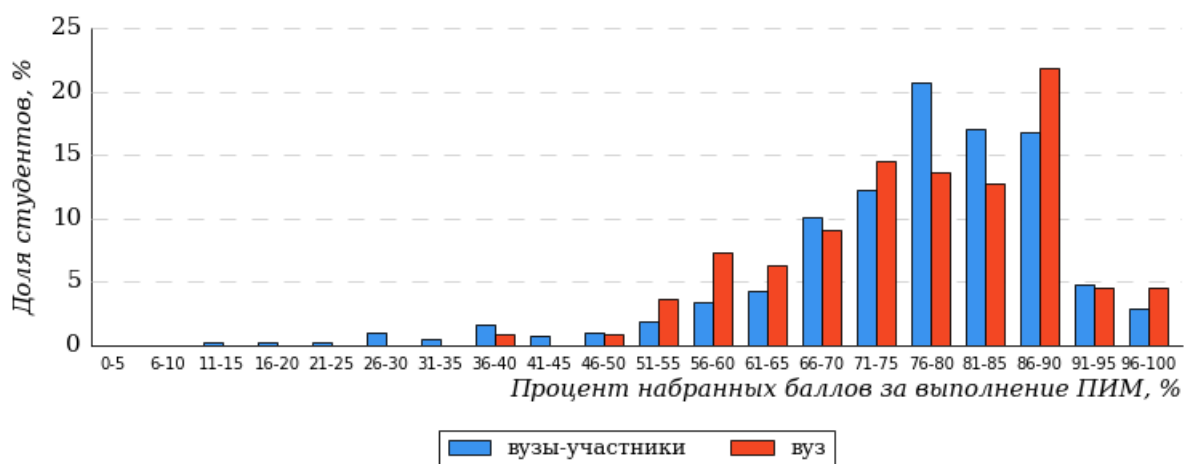


Рисунок 3 – Распределение результатов тестирования студентов вуза с наложением на общий результат вузов-участников

Распределение результатов тестирования студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников по показателю «Доля студентов, находящихся на уровне обученности не ниже второго» в соответствии с моделью оценки результатов обучения представлено на рисунке 3.

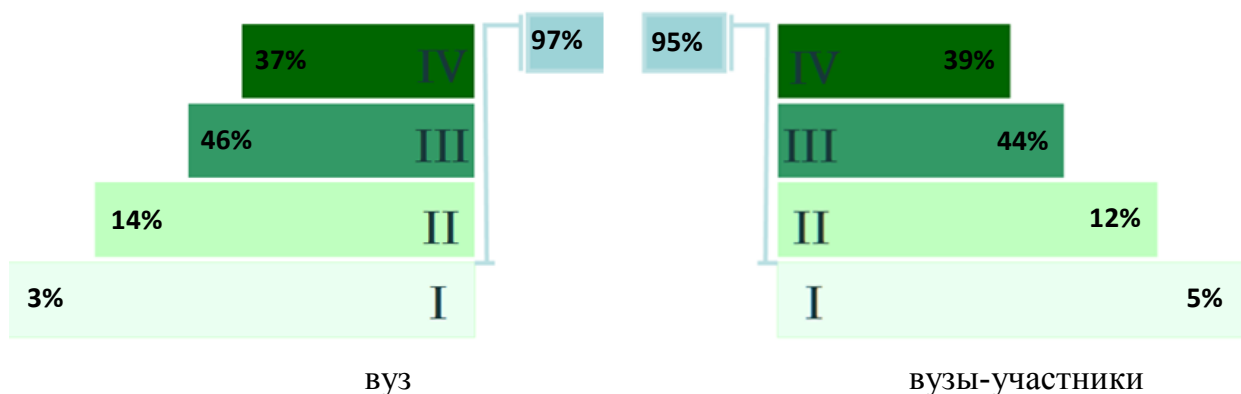


Рисунок 4– Диаграмма распределения результатов тестирования студентов по уровням обученности

Как видно из рисунка 4, доля студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза, находящихся на уровне обученности не ниже второго, составляет **97%**, а доля студентов данного направления подготовки вузов-участников на уровне обученности не ниже второго – **95%**.

На диаграмме (рисунок 5) темным столбиком отмечен результат по показателю «Доля студентов на уровне обученности не ниже второго» для направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза на фоне вузов-участников, реализующих данное направление подготовки (в рамках ФЭПО-37).

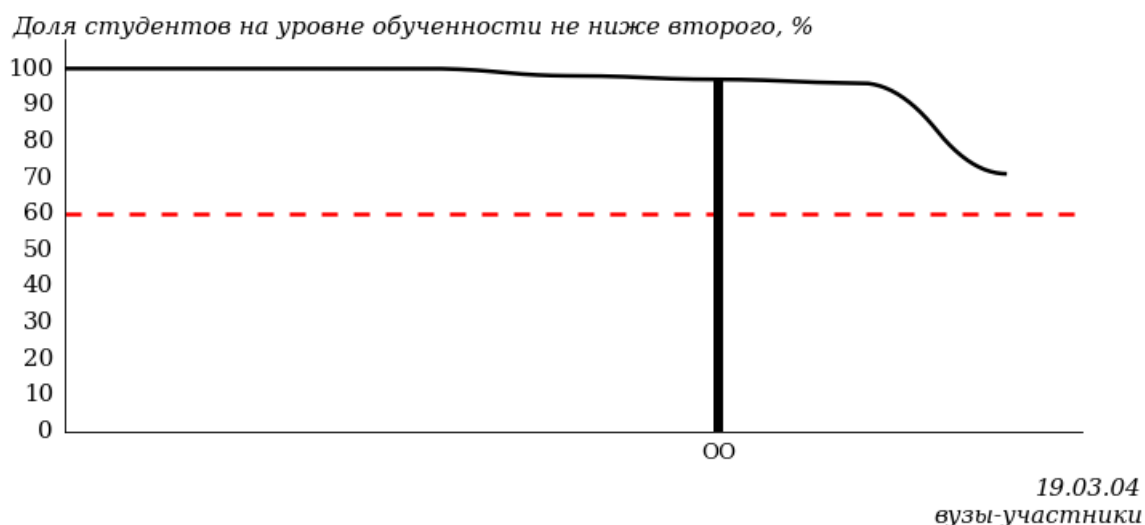


Рисунок 5 – Диаграмма ранжирования вузов-участников по показателю «Доля студентов на уровне обученности не ниже второго»

На рисунке 5 красной линией показан критерий оценки результатов обучения «60% студентов на уровне обученности не ниже второго».

На диаграмме (рисунок 6) представлено распределение студентов вуза направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов по результатам выполнения ПИМ.

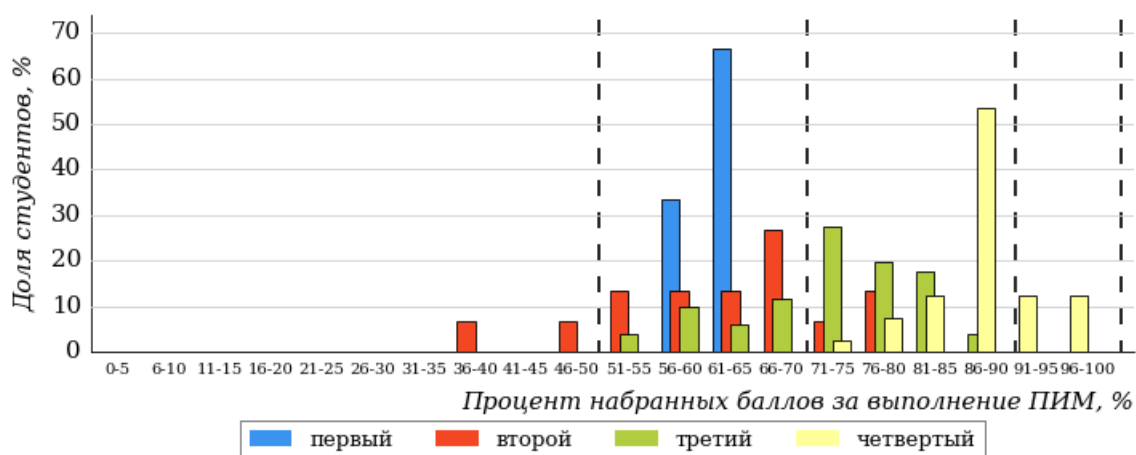


Рисунок 6 – Распределение результатов тестирования студентов вуза по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов за выполнение ПИМ

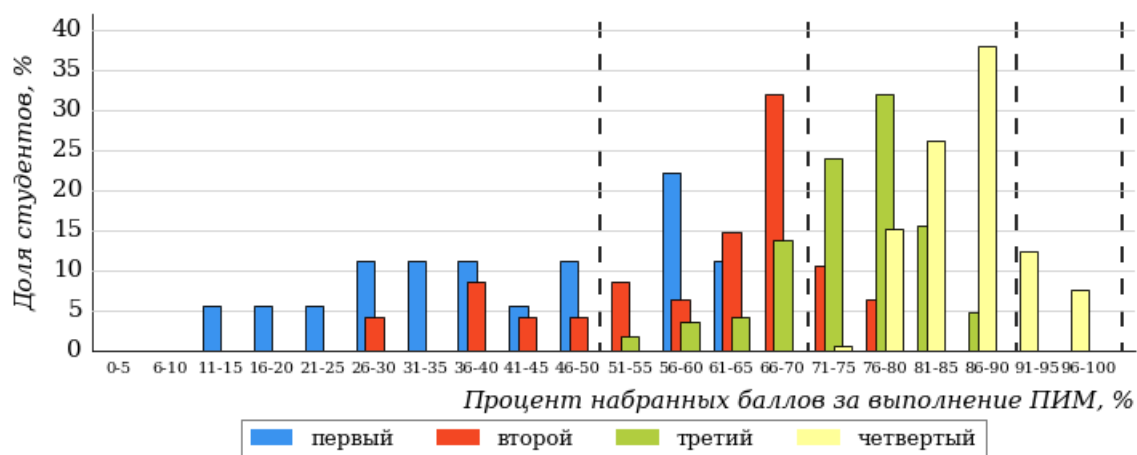


Рисунок 7 – Распределение результатов тестирования студентов вузов-участников по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов за выполнение ПИМ

Диаграммы (рисунки 6 и 7) позволяют провести экспресс-оценку результатов тестирования студентов направления подготовки вуза: сопоставить набранные баллы за выполнение ПИМ с уровнем обученности, а также провести сравнение результатов тестирования студентов вуза по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» с результатами по данным показателям этого же направления подготовки вузов-участников

На оси абсцисс показан процент набранных баллов за выполнение ПИМ и выделена интервальная шкала по данному показателю: [0%; 50%), [50%; 70%), [70%; 90%), [90%; 100%]. Столбцы различного цвета указывают на долю студентов, находящихся соответственно на первом, втором, третьем и четвертом уровнях обученности.

В таблице 7 представлена развернутая информация о доле студентов, находящихся на

различных уровнях обученности по дисциплинам, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников.

Таблица 7 – Результаты обучения студентов вуза и вузов-участников

Дисциплина	Количество сеансов тестирования	Доля студентов, находящихся на уровне обученности					
		не ниже второго		не ниже третьего		не ниже четвертого	
		вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники
Русский язык и культура речи	56	95%	95%	77%	77%	39%	39%
Химия	22	100%	100%	86%	86%	0%	0%
Экология	32	100%	100%	94%	87%	59%	57%

Распределение студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников ФЭПО по уровням обученности представлено на диаграмме (рисунок 8).

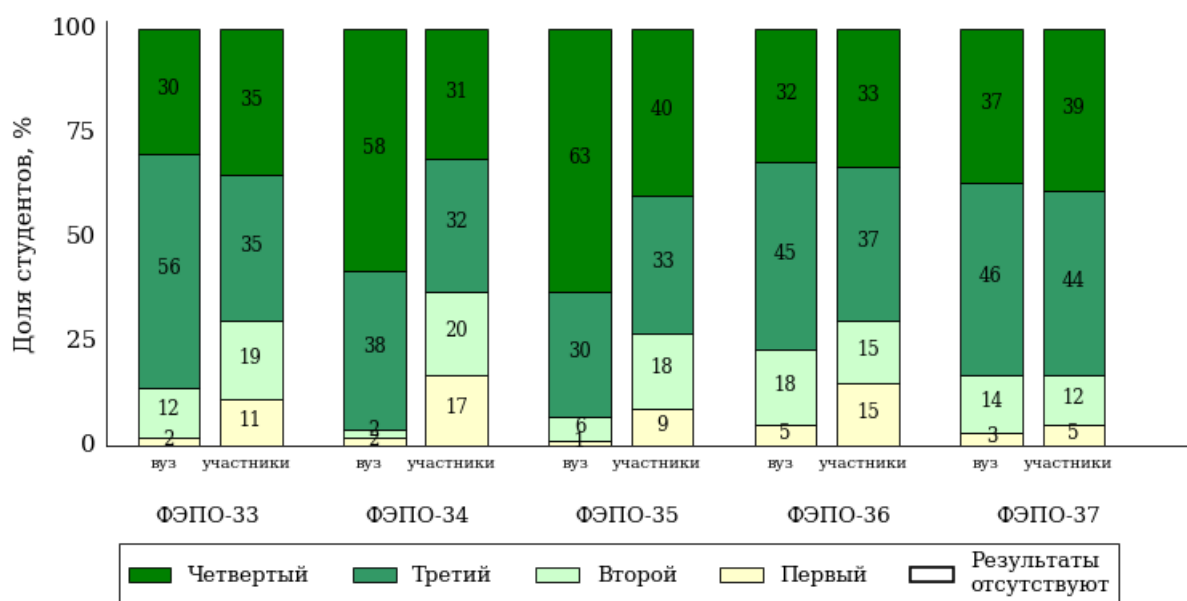


Рисунок 8 – Диаграмма распределения результатов обучения студентов вуза и вузов-участников по уровням обученности

Процент студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников, находящихся на уровне обученности не ниже второго, для ФЭПО-33 – ФЭПО-37 приведен в таблице 8.

Таблица 8 – Мониторинг результатов обучения студентов вуза и вузов-участников

Период проведения	Этап проекта	Доля студентов на уровне обученности не ниже второго (вуз)	Доля студентов на уровне обученности не ниже второго (вузы-участники)
март – июль 2021	ФЭПО-33	98%	89%
октябрь 2021 – февраль 2022	ФЭПО-34	98%	83%
март – июль 2022	ФЭПО-35	99%	91%
октябрь 2022 – февраль 2023	ФЭПО-36	95%	85%
март – июль 2023	ФЭПО-37	97%	95%

Мониторинг результатов обучения студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников по дисциплинам представлен в таблице 9.

Таблица 9 – Мониторинг результатов обучения студентов вуза и вузов-участников по дисциплинам

Дисциплина	Доля студентов на уровне обученности не ниже второго									
	ФЭПО-33		ФЭПО-34		ФЭПО-35		ФЭПО-36		ФЭПО-37	
	вуз	участ-ники	вуз	участ-ники	вуз	участ-ники	вуз	участ-ники	вуз	участ-ники
Информатика	-	100%	-	-	-	-	92%	92%	-	100%
Культурология	95%	89%	100%	90%	-	97%	-	-	-	93%
Правоведение	-	94%	100%	100%	-	100%	-	100%	-	-
Русский язык и культура речи	-	81%	-	93%	93%	88%	-	90%	95%	95%
Философия	-	97%	96%	96%	-	100%	100%	100%	-	100%
Химия	100%	100%	-	100%	100%	100%	94%	96%	100%	100%
Экология	97%	98%	-	95%	100%	93%	-	100%	100%	100%

По результатам тестирования получены сертификаты качества.

Некоторые механизмы независимой оценки качества образования при проведении процедуры государственной итоговой аттестации заложены на законодательном уровне и обеспечиваются, главным образом, за счет привлечения независимых экспертов.

Проводится анализ внутренней системы оценки качества образования:

- к проведению регулярной внутренней оценки качества образовательной программы и подготовки обучающихся привлечены работодатели: Ткаченко Надежда Сергеевна, генеральный директор ООО «Компаньоны», г. Кемерово; Алисова Оксана Анатольевна,

управляющий ООО "СушиМан Регион", г. Кемерово;

- в рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, в том числе

В рамках оценки эффективности образовательной деятельности регулярно проводятся опросы:

1. *Результаты опросов педагогических и научных работников организации высшего образования, реализующих направление подготовки об удовлетворённости условиями и организацией образовательной деятельности.* Анкета размещена на сайте вуза

В течение 2023 года через Анкету обратной связи по качеству оказания услуг, размещённую в открытом доступе на сайте университета был проведен опрос.

В целом участники опроса отметили удовлетворенность открытостью информации, работой как аутсорсинговых служб, так и сотрудников КемГУ, обеспечением работы КемГУ в целом.

Общие оценки представлены в таблицах 10-19 .

Обучающиеся

Таблица 10 – Удовлетворенность открытостью информации

Показатель	Средняя оценка
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной в КемГУ на информационных стендах, экранах	4,07
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной на сайте КемГУ	4,18

Таблица 11 – Удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Наличие зоны отдыха (ожидания), оборудованной соответствующей мебелью	3,32
Наличие и понятность навигация внутри организации	3,95
Доступность питьевой воды	2,47
Наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений (чистота, наличие воды, мыла и пр.)	3,43
Санитарное состояние организации	3,95

Таблица 12 – Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб

Показатель	Средняя оценка
Сотрудники охраны	4,34
Уборщики помещений	4,46
Работники столовой	4,39

Таблица 13 – Удовлетворенность работой сотрудников КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников административных служб университета (отдел кадров, бухгалтерия, управления и др.)	4,20
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников дирекций/деканатов, кафедр	4,18
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью преподавателей	4,20
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников при использовании дистанционных форм	4,36

Таблица 14 – Удовлетворенность условиями

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность графиком работы административных служб	4,03
Удовлетворенность графиком учебных занятий	3,56
Удовлетворенность в целом условиями образовательного процесса в КемГУ	3,98
Удовлетворенность образовательными услугами для инвалидов	5,00

педагогические и научные работники

Таблица 15 – Удовлетворенность открытостью информации

Показатель	Средняя оценка
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной в КемГУ на информационных стендах, экранах	4,68
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной на сайте КемГУ	4,78

Таблица 16 – Удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Наличие зоны отдыха (ожидания), оборудованной соответствующей мебелью	4,11
Наличие и понятность навигация внутри организации	4,33
Доступность питьевой воды	3,44
Наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений (чистота, наличие воды, мыла и пр.)	3,89
Санитарное состояние организации	4,22

Таблица 17 – Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб

Показатель	Средняя оценка
Сотрудники охраны	4,33
Уборщики помещений	4,56
Работники столовой	4,67

Таблица 18 – Удовлетворенность работой сотрудников КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников	4,56

административных служб университета (отдел кадров, бухгалтерия, управления и др.)	
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников дирекций/деканатов, кафедр	4,67
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью преподавателей	4,78
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников при использовании дистанционных форм	4,56

Таблица 19 – Удовлетворенность условиями

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность графиком работы административных служб	4,67
Удовлетворенность графиком учебных занятий	4,44
Удовлетворенность в целом условиями образовательного процесса в КемГУ	4,44
Удовлетворенность образовательными услугами для инвалидов	5,00

2. Результаты опросов обучающихся организации высшего образования удовлетворённости условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик

В рамках мониторинга качества образовательного процесса в личных кабинетах студентов электронной информационно-образовательной среды <http://eios.kemsu.ru/> за 2023 год на 01 февраля 2024 г. были опрошены студенты (обучающиеся бакалавриата).

Оценивались следующие показатели:

возможность доступа к рабочей программе по дисциплине;

обеспеченность необходимой литературой по дисциплинам;

возможность доступа к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам по дисциплине;

материально-техническое обеспечение по дисциплине;

возможность доступа к помещениям для самостоятельной работы по дисциплине с возможностью подключения к сети "Интернет";

наличие комплекта программного обеспечения, необходимого для обучения по данной дисциплине;

увлекательность и доступность дисциплины;

практическая польза дисциплины;

качество преподавания дисциплины;

организация образовательного процесса по дисциплине.

Оценка проводилась по 5-ти балльной шкале. Средняя оценка по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» получилась 4,76. Обработка результатов проводилась учебно-научной лабораторией социологических исследований КемГУ. Сводные результаты представлены в таблице 20 и 21.

Таблица 20 – Результаты мониторинга качества образовательного процесса в личных кабинетах студентов электронной информационно-образовательной среды

Институт / факультет	Направление подготовки	Код направления	Средняя оценка
Технологический институт пищевой промышленности	Бакалавриат Технология продукции и организация	19.03.04	4,76

	общественного питания, направленность (профиль) программы «Технологии продукции и сервиса в индустрии питания»		
--	--	--	--

Таблица 21 – Анализ данных анкеты

Показатель	Средний балл
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале возможность доступа к рабочей программе по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,84
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале обеспеченность необходимой литературой по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,81
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале возможность доступа к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,82
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале материально-техническое обеспечение по дисциплине (наличие специальных аудиторий, оснащение оборудованием и техническими средствами обучения) (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,77
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале возможность доступа к помещениям для самостоятельной работы по дисциплине с возможностью подключения к сети "Интернет" (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,74
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале наличие комплекта программного обеспечения, необходимого для обучения по данной дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,8
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале увлекательность и доступность дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,67
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале практическую пользу дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,72
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале качество преподавания дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,81
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале организацию образовательного процесса по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,78
Общая средняя	4,76

3. Анкета работодателя (результаты опросов)

Участие в учебном процессе и в работе ГАК представителей работодателей также обеспечивает функционирование внутренней системы оценки качества образования. Для мониторинга качества образовательного процесса в разделе - Обратная связь для работодателей размещена анкета <https://kemsu.ru/university/feedback/employer/>

В ходе опроса за 2023 г. приняло участие работодатели из организаций, предприятий, соответствующих профессиональной деятельности выпускников. Данные опроса

представлены в таблице 22:

Таблица 22 – Результаты опроса организаций, предприятий

Вопрос	Да (%)	Нет (%)
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в образовательной организации?	66,7	33,3
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации в качестве их председателей?	55,6	44,4
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в организации практической подготовки обучающихся образовательной организации?	77,8	22,2
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в государственной аккредитации образовательной деятельности по образовательным программам, реализуемым образовательной организацией?	11,1	88,9
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ, реализуемых образовательной организацией?	11,1	88,9
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в разработке и (или) рассмотрении проектов федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования?	33,3	66,7
Трудоустроены ли в Вашей организации (на предприятии) выпускники, освоившие образовательную программу в рамках целевого обучения?	55,6	44,4
Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?	В основном соответствуют- 44,4 Полностью соответствуют – 55,6 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?	В основном удовлетворён- 33,3 Полностью удовлетворён – 66,7 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?	В основном удовлетворён- 55,6 Полностью удовлетворён – 33,3 Частично удовлетворён – 11,1	
Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами выпускников?	В основном удовлетворён- 55,6 Полностью удовлетворён – 44,4 Частично удовлетворён – 0	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к командной работе и их лидерскими качествами?	В основном удовлетворён- 55,6 Полностью удовлетворён – 33,3 Частично удовлетворён – 11,1 Полностью не удовлетворен -0 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены способностями	В основном удовлетворён- 44,4	

выпускников к системному и критическому мышлению?	Полностью удовлетворён – 33,3 Частично удовлетворён – 22,2
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к разработке и реализации проектов?	В основном удовлетворён – 44,4 Полностью удовлетворён – 44,4 Частично удовлетворён – 11,1
Насколько Вы удовлетворены способностью выпускников к самоорганизации и саморазвитию?	В основном удовлетворён – 33,3 Полностью удовлетворён – 33,3 Частично удовлетворён – 33,3
Какое количество выпускников образовательной организации принято Вами на работу за последний год?	Более 15 – 0 Ни одного – 22,2 От 1 до 5 – 77,8 От 6 до 10 – 0
Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией, то в каких формах? (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Участие в учебной, научной и воспитательной деятельности организации (проведение открытых мастер-классов, тематических лекций, практических занятий, научных мероприятиях и др.) – 29,6 Заключение соглашений о прохождении практики – 25,9 Проведение совместных мероприятий – 14,8 Организация стажировок обучающихся – 18,5 Участие в профориентационных мероприятиях организации – 11,1
Укажите основные достоинства подготовки выпускников образовательной организации: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Высокий уровень теоретической подготовки – 25,0 Соответствие профессиональному стандарту (при наличии) – 21,9 Готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации – 12,5 Высокий уровень производственной дисциплины – 12,5 Профессионализм – 9,4 Желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации – 6,3 Желание выпускников работать – 3,1
Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки выпускников: (возможен выбор нескольких вариантов ответов):	Индивидуализация образовательной траектории обучающихся – 15,4 Включение практикантов в производственный процесс – 26,9 Регулярная организация экскурсий обучающихся в организации (на предприятия), соответствующие направлению подготовки (специальности) – 19,2 Улучшение материально-технической базы образовательной организации – 19,2 Актуализация образовательных программ в соответствии с новыми технологиями – 11,5 Совмещение направлений подготовки (специальностей) – 3,8

	Повышение профессионального уровня преподавательского состава – 3,8
Какие профессиональные качества выпускников Вас интересуют больше всего: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Знания новейших технологий - 25,0 Умение проявлять инициативу на работе – 25,0 Социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе) – 21,9 Знание законодательства – 15,6 Умение применять инновации в своей работе – 12,5

2.3 Востребованность выпускников

Кафедра технологии и организации общественного питания постоянно развивает партнерские отношения с работодателями. Среди новых партнеров – ведущие ресторанные холдинги и предприятия питания города Кемерово: ООО «На Томи», ООО «Щастье», ООО «Пи Джей Кемерово», ООО «ФУД ПРОЕКТ».

Востребованность выпускников программы подтверждается заявками работодателей. Наибольшая потребность в молодых кадрах отмечается в учреждениях социального сектора питания Кемеровской области - школьное питание, предприятиях питания на курортах Краснодарского края. Выпускники востребованы как преподаватели профильного обучения в СПО.

В КемГУ действует более 70 договоров и соглашений о сотрудничестве с предприятиями индустрии питания и гостеприимства России, организациями и учреждениями. Реестр договоров размещен на странице Центра мониторинга трудоустройства выпускников КемГУ по ссылке Главная страница / Сотруднику / Реестр договоров о сотрудничестве <https://kemsu.ru/employee/agreements/>.

Доля выпускников, трудоустроившихся в течение 2022 календарного года, составила – 77,78 %, в течение 2023 г - 78,95 %.

2.4 Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательных программ

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

На официальном сайте КемГУ в соответствии с требованиями Приказа Рособнадзора от 14.08.2020 № 831 в свободном доступе для преподавателей и обучающихся в обязательном разделе «Сведения об образовательной организации» в подразделе «Образование» размещены с учетом направленности (профиля) образовательной программе: общая характеристика основной образовательной программы, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, аннотации к рабочим программам дисциплин, программы практик, программы ГИА, методические материалы.

Ежегодное обсуждение и утверждение рабочих программ дисциплин и программы

практик на заседаниях кафедр способствует оперативному обновлению их содержания с учетом развития науки, экономики, технологий, потребностей рынка труда и т.п., уровня развития современного общества и потребностей отечественного рынка труда.

Содержание дисциплин учебного плана образовательной программы скорректировано с учетом утвержденных профессиональных стандартов и квалификационных требований к профессии, а также требований, предъявляемых к специалисту в условиях современного рынка труда.

Рабочие программы дисциплин и программы практик включают пункт об обеспеченности дисциплины (практики) литературой, необходимой для освоения дисциплины (и / или прохождения практики). Перечень литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» подлежит ежегодной актуализации в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов (пересмотр и обновление при необходимости) с учетом новых поступлений учебной и научной литературы в фонд научной библиотеки КемГУ. Кафедры совместно с научной библиотекой ежегодно проводят сверку литературы по всем реализуемым дисциплинам и своевременно вносят коррективы в рабочие программы.

Для организации самостоятельной работы обучающихся в рабочих программах дисциплин и программах практик указано количество часов, отводимых на эту работу, приводится список учебной и методической литературы, список ссылок на периодические издания.

Формы проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине указаны с примерными заданиями и вопросами, что позволяет обучающимся самостоятельно проверить усвоение материала, планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практикам.

Для реализуемой основной образовательной программы преподаватели кафедр разрабатывают учебные и учебно-методические издания по каждой дисциплине, фонды оценочных материалов или контрольно-измерительные материалы. Для чтения лекций используются учебно-наглядные материалы (словарь терминов, практикум, учебно-методическое пособие, методические рекомендации, задания для самостоятельной работы иные материалы), которые размещаются в локальной сети института, факультета. Также преподаватели активно используют Интернет-технологии (электронная почта, форумы, группы в социальных сетях) и информационные системы («Информационное обеспечение учебного процесс «ИнфОУПро», Moodle) для организации учебного процесса и размещения учебно-методических материалов.

Все рукописи учебной и учебно-методической литературы проходят обсуждения на кафедрах, методической комиссии института и в Комиссии НМС по издательской деятельности.

В соответствии с требованиями образовательных стандартов на основе лицензионных договоров в 2023 году для обучающихся предоставлялся доступ к восьми электронно-библиотечным системам (ЭБС): ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com/>), «Университетская библиотека онлайн» (<http://biblioclub.ru>), «Юрайт» (<https://urait.ru/>), «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>), «Консультант врача» (<http://www.rosmedlib.ru>),

«Znanium.com» (<http://znanium.com/>), «BOOKUP» (<https://www.books-up.ru>) <http://znanium.com/>). Данные электронные библиотечные системы адаптированы для поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в частности, незрячих и слабовидящих.

К электронно-библиотечным системам предоставляется круглосуточный и неограниченный доступ всем зарегистрированным пользователям, как с компьютеров, подключенных к локальной сети университета, так и с любого компьютера посредством сети Интернет. Обеспеченность обучающихся доступом к ЭБС – 100%.

Кроме этого, пользователям предоставлялся доступ к базам данных российских и зарубежных научно-образовательных электронных ресурсов:

- [Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU](#)
- [Национальная электронная библиотека \(НЭБ\)](#)
- [Университетская информационная система "Россия" \(УИС РОССИЯ\)](#)
- Архивы научных журналов:
- [Annual Reviews](#)
- [Cambridge University Press](#)
- [Nature \(1869-2011 гг.\)](#)
- [Oxford University Press](#)
- [Royal Society of Chemistry](#)
- [SAGE Publications](#)
- [Science \(1880-1996 гг.\)](#)
- [Taylor&Francis](#)
- [The Institute of Physics \(IOP \)](#)
- [Wiley](#)

Содержание библиотечного фонда отражает электронный каталог библиотеки. Доступ к [электронному каталогу](#) и [информационным ресурсам](#) осуществляется через сеть Интернет и точки WI-FI в залах библиотеки.

Приведенные данные о составе библиотечного фонда печатными и электронными изданиями подтверждают 100% обеспеченность учебных дисциплин основной и дополнительной литературой рекомендованной в рабочих программах.

Вся информация о деятельности Научной библиотеки: информационных ресурсах, услугах и мероприятиях размещена на web-сайте по адресу <http://lib.kemsu.ru>.

2.5 Кадровое обеспечение

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками КемГУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях – всего 62 чел., в т.ч работники КемГУ – 59 чел, внешних совместителей - 3 чел.

Кадровый потенциал, обеспечивающий реализацию программы бакалавриата соответствует требованиям к наличию и квалификации педагогических работников, установленных ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

100% численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях, ведут научную, учебно-

методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модулю).

66,8% (84,6 % 4 курс) численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях, имеют учёную степень и (или) учёное звание.

5,1% (7,53 % 4 курс) численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях, являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3-х лет).

Особое внимание уделяется выполнению требования к доле преподавателей, привлекаемых из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций и предприятий: расширился спектр организаций, чьи сотрудники участвуют в преподавании дисциплин, руководстве курсовыми работами, практикой, в государственной экзаменационной комиссии. В качестве руководителей и работников профильных организаций привлечено 3 чел., которые представляют ведущие предприятия индустрии питания и органы исполнительной власти Кемеровской области: ООО "СушиМан Регион" (сеть суши маркетов «СушиМан» Кемеровская область, Алтайский край), ООО «Команьоны» (кафе «Кампот»), ООО «Школа ресторанного бизнеса».

Одним из основных полигонов взаимодействия университета и работодателей является практика обучающихся. Учебная и производственная практика студентов проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях, заключивших договор с КемГУ.

В соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» дополнительное профессиональное образование для профессорско-педагогического состава КемГУ осуществляется в рамках программ повышения квалификации, программ профессиональной переподготовки и стажировки.

За 2023 год обучение по программам дополнительного профессионального образования в области педагогических, электронно-информационных технологий, а также по профильным направлениям подготовки прошли обучение 8 преподавателей в Российских ведущих вузах:

1. Зирка А. Ю. Профессиональная переподготовка (диплом) «Специалист по Data Science», 400 часов. Регистрационный номер 20232ЦПДС00316. Яндекс Практикум (АНО ДПО «Образовательные технологии Яндекса»), г. Москва.

2. Крапива Т. В. Повышение квалификации курс «Нутрициолог в фудтехе. Как создать здоровое меню и найти первых клиентов». Автор курса – Ю. Гурбанова.

3. Крапива Т. В. Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Современные образовательные технологии в контексте трансформации российского образования». Удостоверение о ПК 782418738440 рег№21452, 72 часа, выдано ЧПОУ «Центр профессионального и дополнительного образования Лань», г. Санкт-Петербург, 27.04.2023

4. Куракин М. С. Удостоверение о повышении квалификации в ООО "Директ-медиа" по программе "Антиплагиат от А до Я: как корректно оценивать оригинальность текста", рег. номер №2023-2404-14 от 03 мая 2023 года, 36 часов, г. Москва.

5. Куракин М. С. Удостоверение о повышении квалификации в ФГБОУ ВО КемГУ по дополнительной профессиональной программе "Охрана труда", рег. номер ПК-332 от 22 февраля 2023 года, 16 часов, г. Кемерово

6. Маюрникова Л. А. Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Современные образовательные технологии в контексте трансформации российского образования». Удостоверение о ПК рег№21572, 72 часа, выдано ЧПОУ «Центр профессионального и дополнительного образования Лань», г. Санкт-Петербург, 27.04.2023

7. Костина Н. Г. Удостоверение о повышении квалификации в ФГБОУ ВО КемГУ по дополнительной профессиональной программе "Охрана труда", рег. номер ПК-330 от 22 февраля 2023 года, 16 часов, г. Кемерово

8. Григорьева Р. З. Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Современные образовательные технологии в контексте трансформации российского образования». рег. №21248, 72 часа, выдано ЧПОУ «Центр профессионального и дополнительного образования Лань», г. Санкт-Петербург, 27.04.2023

9. Григорьева Р. З. Удостоверение о повышении квалификации в ФГБОУ ВО КемГУ по дополнительной профессиональной программе "Охрана труда", рег. номер ПК-324 от 22 февраля 2023 года, 16 часов, г. Кемерово

10. Кокшаров А. А. Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Современные образовательные технологии в контексте трансформации российского образования». Удостоверение 782418738401, рег. №21413, 72 часа, выдано ЧПОУ «Центр профессионального и дополнительного образования Лань», г. Санкт-Петербург, 27.04.2023

11. Маюрникова Л. А. Повышение квалификации Москва, ВШЭ, "Магистратура в российских университетах: форматы и кейсы" с 26 мая по 1 июня 2023 г.

12. Костина Н. Г. Удостоверение о повышении квалификации рег. номер ПК-2655 от 28.04.2023 г. по дополнительной профессиональной программе "Разработка курсов в системе дистанционного обучения MOODLE", 40 часов, КемГУ, г. Кемерово

13. Крапива Т. В. Удостоверение о повышении квалификации рег. номер ПК-2656 от 28.04.2023 г. по дополнительной профессиональной программе "Разработка курсов в системе дистанционного обучения MOODLE", 40 часов, КемГУ, г. Кемерово

14. Мешков В. О. Удостоверение о повышении квалификации рег. номер 21575 от 27.04.2023 по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации "Современные образовательные технологии в контексте трансформации российского образования", 23.11.2023 - 27.04.2023 г., 72 часа, г. Санкт-Петербург

15. Крапива Т. В. Стажировка в Национальном исследовательском университете "Высшая школа экономики" по теме: "Магистратура в российских университетах: форматы и кейсы".

3. Научно-исследовательская деятельность

Под руководством Ларисы Александровны Маюрниковой сформирована научная

школа «Теоретические основы инновационного развития сферы питания на основе методологии товародвижения пищевых продуктов».

Привлеченный объем денежных средств составил 973750 руб., в т.ч.:

1. Куракин М. С., Григорьева Р. З., Костина Н. Г. Договор на оказание услуг по анализу затрат рабочего времени сотрудниками муниципального автономного учреждения «Школьное питание» (подразделений - столовых школ № 31, 60), 56250 руб.

2. Куракин М. С., Григорьева Р. З., Костина Н. Г. Договор на оказание услуг по анализу затрат рабочего времени сотрудниками муниципального автономного учреждения «Школьное питание» (подразделений - столовых школ № 69, 89), 67500 руб.

3. Куракин М. С., Костина Н. Г., Давыденко Н. И., Зирка А. Ю., Мешков В. О. Договор №383-Р/2023 от 15.11.2023 г. на выполнение научно-исследовательской работы «Выявление индивидуальных и контекстуальных условий формирования поведенческих факторов риска у обучающихся в высших и средних учебных заведениях», заказчик ФГБУ Национальный медицинский центр терапии и профилактической медицины Министерства здравоохранения РФ, 450000 руб.

4. Маюрникова Л. А. Договор № 2-223/НИ от 30.11.2023 г «Разработка промышленной технологии производства полуфабрикатов и пищевой продукции из рыбного сырья пресных водоемов ХМАО-Югры» с Ханты-Мансийской медицинской академией, г. Ханты-Мансийск, 400000 руб.

Преподаватели оппонировали диссертации

1. Маюрникова Л. А. Отзыв на автореферат Андросова Н. В. "Научно-практическое обоснование применения изолята конопляного белка и конопляного углеводного комплекса для повышения биологической ценности пшеничного хлеба".

2. Куракин М. С. Отзыв на автореферат кандидатской диссертации Кадрицкой Е. А. на тему: «Разработка технологии меланина из лузги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

За отчетный период опубликовано 4 статьи Web of Science, Scopus, статьи с аффилиацией КемГУ в научном журнале, включенном в базу данных RSCI:

1. Давыденко Н. И. Влияние упаковки на качество пищевых концентратов из корнеплодов / О. К. Мотовилов, О. В. Голуб, Н. И. Давыденко [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 4. – С. 786-795. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-4-2478. – EDN XMWUQW.

2. Куракин М. С., Костина Н. Г. Индивидуальные и контекстуальные условия формирования поведенческих факторов риска у студентов пищевого технологического профиля / М. С. Куракин, С. А. Максимов, Н. Г. Костина, М. Б. Котова // Профилактическая медицина. – 2023. – Т. 26, № 7. – С. 67-73. – DOI 10.17116/profmed20232607167. – EDN OHRAON.

3. Маюрникова Л. А., Кокшаров А. А., Крапива Т. В., Петкович А. И. Анализ и перспективы инновационного развития предприятий общественного питания / Л. А. Маюрникова, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива, А. И. Петкович, В. О. Мешков // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 1. – С. 140-149. – DOI 10.21603/2074-

9414-2023-1-2421. – EDN FYGLPC.

В журналах, входящих в перечень ВАК опубликована статья:

1. Маюрникова Л. А., Крапива Т. В., Кокшаров А. А. Quality Development of Soft Drinks Based on the Qualimetric Model Engineering / L. A. Mayurnikova, T. V. Krapiva, A. A. Koksharov, A. A. Drill // Food Industry. – 2023. – Vol. 8, No. 4. – P. 79-88. – DOI 10.29141/2500-1922-2023-8-4-8. – EDN UXQVFA.

Опубликовано 27 тезисов, материалы докладов на симпозиумах, конференциях, семинарах:

1. Григорьева Р. З. Использование технологии су-вид для обогащения продукции общественного питания / Д. Е. Василенко, Р. З. Григорьева // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 230-231. – EDN SUKRWW.

2. Григорьева Р. З. Разработка блюда, обогащенного кальцием / Е. А. Кравцова, Р. З. Григорьева // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 247-248. – EDN RFAIKV.

3. Григорьева Р. З., Костина Н. Г. Научные и практические аспекты разработки продуктов питания для работников химической промышленности / Р. З. Григорьева, Н. Г. Костина // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 103-105. – DOI 10.21603/-I-IC-32. – EDN FSTTKJ.

4. Давыденко Н. И. Формирование потребительских предпочтений к пищевым продуктам нетрадиционного состава / М. О. Балакина, А. В. Копылова, Н. И. Давыденко // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 225-226. – EDN KMOJGK.

5. Давыденко Н. И. Региональные особенности развития формата «пекарня-кондитерская» в Г. Кемерово / А. В. Пузанов, Ю. А. Пузанова, Н. И. Давыденко // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 274-276. – EDN BBYGSC.

6. Зирка А. Ю. Изучение потерь йода при приготовлении продукции из круп / А. Ю. Зирка // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский

государственный университет, 2023. – С. 238-240. – EDN FDGXCO.

7. Зирка А. Ю. Изучение перспективы применения микрозелени для специализированного питания / А. Ю. Зирка, А. Д. Пластун // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 139-141. – DOI 10.21603/-I-IC-43. – EDN ITKVEK.

8. Кокшаров А. А., Маюрникова Л. А. Анализ и перспективы технологического развития предприятий общественного питания / А. А. Кокшаров, Л. А. Маюрникова, Н. В. Горников // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 175-177. – DOI 10.21603/-I-IC-55. – EDN HOYIKS.

9. Кокшаров А. А. Анализ влияния технологии су-вид на органолептические показатели хлебобулочных изделий. / Пластун А. Д., Липатов И. Г., Кокшаров А. А. // Уральский научный вестник. 2023. Т. 5. № 8. С. 104-114.

10. Кокшаров А. А., Давыденко Н. И., Пластун А. Д. Анализ результатов микроскопирования мясных полуфабрикатов, приготовленных методом sous-vide / С. Бердигалиулы, Т. К. Кулажанов, А. А. Кокшаров, Л. К. Байболова, Н. И. Давыденко, А. Д. Пластун // Вестник Алматинского технологического университета. – 2023. – № 4. – С. 165-174. – DOI 10.48184/2304-568X-2023-4-165-174. – EDN CEPXBG.

11. Костина Н. Г., Григорьева Р. З. Использование растительного сырья в качестве источника ретинола в производстве продукции специализированного питания / Н. Г. Костина, Р. З. Григорьева // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 199-201. – DOI 10.21603/-I-IC-62. – EDN APVQEP.

12. Крапива Т. В. Организация питания при проведении массовых спортивных мероприятий / Н. В. Меркулова, Т. В. Крапива // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 276-278. – DOI 10.21603/-I-IC-86. – EDN WPWKIT.

13. Крапива Т. В. Организация питания различных групп на II зимних Международных спортивных играх «Дети Азии» / Н. В. Меркулова, Т. В. Крапива // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 258-259. – EDN YLERZH.

14. Крапива Т. В., Давыденко Н. И. Характеристика организации питания рабочих

угольной промышленности Кузбасса / И. Б. Оврова, С. Ю. Варламова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 313-315. – DOI 10.21603/-I-IC-97. – EDN FJQRTF.

15. Крапива Т. В., Костина Н. Г. Еда как искусство. Тенденции в оформлении и подаче блюд / Т. В. Короткова, Т. В. Крапива, Н. Г. Костина // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 245-246. – EDN MTZGAI.

16. Куракин М. С. Разработка способа создания новой продукции с высоким уровнем антиоксидантов / И. П. Истратов, О. С. Рындина, М. С. Куракин // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 241-242. – EDN HQRFS.

17. Куракин М. С. Применение метода определения ценового коэффициента полезности при разработке продукции специализированного питания / М. С. Куракин, М. А. Местникова, Е. В. Нефедова // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 217-219. – DOI 10.21603/-I-IC-67. – EDN XSYURL.

18. Куракин М. С. Технологические аспекты производства нового мучного низкокалорийного кондитерского изделия / М. С. Куракин, Е. В. Нефедова // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 249-250. – EDN PNWRQF.

19. Куракин М. С. Проектирование рецептур и разработка технологий блюд с повышенным содержанием антиоксидантов / О. С. Рындина, И. П. Истратов, М. С. Куракин // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 279-280. – EDN GCJXZG.

20. Куракин М. С. Практические аспекты разработки бисквита для рулета с целью расширения ассортимента продукции специализированного питания / М. С. Куракин, Е. В. Нефедова // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово:

Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 220-222. – DOI 10.21603/-I-IC-68. – EDN EJNMIL.

21. Куракин М. С., Костина Н. Г. Оценка поведенческих факторов риска как способ проектирования новой продукции специализированного питания / С. А. Максимов, М. С. Куракин, Н. Г. Костина, М. Б. Котова // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 257-259. – DOI 10.21603/-I-IC-79. – EDN KYBOFD.

22. Маюрникова, Л. А. Экономическая целесообразность расширения ассортимента блюд специализированного назначения для школьного питания / Л. А. Маюрникова, Н. В. Василюк // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 269-271. – DOI 10.21603/-I-IC-84. – EDN VJSUCY.

23. Маюрникова, Л. А. Подготовка специалистов нового поколения для сферы питания / Л. А. Маюрникова, С. Ф. Зинчук // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 272-275. – DOI 10.21603/-I-IC-85. – EDN MSVHSQ.

24. Маюрникова Л. А., Крапива Т. В. Анализ системы организации школьного питания в Кемеровском муниципальном округе / Е. Ю. Алымова, Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий: Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 22-24. – DOI 10.21603/-I-IC-6. – EDN NRUBXJ.

25. Маюрникова, Л. А. Актуальные вопросы профилактики неинфекционных хронических заболеваний / Л. А. Маюрникова, С. Р. Лаа // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 251-252. – EDN ZQOMCK.

26. Маюрникова Л. А., Мешков В. О. Актуальные вопросы оценки качества функциональных продуктов питания / Л. А. Маюрникова, В. О. Мешков // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 256-257. – EDN HTACUK.

27. Пластун А. Д., Кокшаров А. А. Актуальность технологии sous-vide в

современных условиях / А. Д. Пластун, А. А. Кокшаров // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 268-270. – EDN JYZAEQ.

По результатам научно-исследовательской работы обучающихся опубликовано 3 научных публикации:

1. Индивидуальные и контекстуальные условия формирования поведенческих факторов риска у студентов / В. Е. Коротаева, Е. С. Пушкаренко // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 243-244. – EDN TFHIRG.

2. Перспективы разработки напитков для больных сахарным диабетом / С. В. Панина, А. С. Полежаев // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 264-265. – EDN UESXIU.

3. Системный подход в решении проблемы нехватки основных нутриентов в рационе питания детей и подростков / М. А. Фейлер // Пищевые инновации и биотехнологии: Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 285-287. – EDN OSVNPO.

Рецензирование и редактирование научной литературы, членство в редколлегиях журналов преподавателями составило 9 работ:

1. Давыденко Н. И. Рецензирование рукописи научной статьи "Научно-практическое обоснование применения цельносмолотой муки из семян гороха для производства функциональных хлебобулочных изделий" для журнала «Food and Raw materials».

2. Давыденко Н. И. Член редакционной коллегии журнала из перечня ВАК «Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии».

3. Давыденко Н. И. Член редакционной коллегии журнала из перечня ВАК «XXI век: итог прошлого и проблемы настоящего плюс».

4. Куракин М. С. Рецензирование статьи "Молекулярная кухня: вопросы терминологии и отношения потребителей" для журнала "Техника и технология пищевых производств".

5. Маюрникова Л. А. Рецензирование статьи «Identifying Factors Influencing Consumers' Preference for Healthy Diet and Food Products with Improved Nutritive Quality».

6. Маюрникова Л. А. Рецензирование статьи «Implementing the Quality Index Method (QIM) in evaluating the quality of Jinga shrimp (*Metapenaeus affinis*) preserved in ice water ».

7. Маюрникова Л. А. Член редакционного совета журнала Вестник Южно-уральского государственного университета, серия "Пищевые инновации и биотехнологии".

8. Маюрникова Л. А. Зам. главного редактора журнала "Ползуновский вестник".

9. Маюрникова Л. А. Член редакционного совета журнала «Торговля, Сервис, Индустрия питания» СФУ, г. Красноярск.

Зарегистрировано 5 патентов и свидетельств:

1. Патент № 2794624 С1 Российская Федерация, МПК A23C 11/00. Способ получения водно-дисперсного полуфабриката из зерен голозерного овса : № 2022120839 : заявл. 29.07.2022 : опубл. 24.04.2023 / Л. А. Маюрникова, С. Д. Руднев, А. А. Кокшаров, А. Н. Былин, М. С. Безруков; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кемеровский государственный университет". – EDN YAFXFP.-

2. Патент № 2795827 С1 Российская Федерация, МПК A21D 13/31, A21D 13/38, A21D 2/36. Хлебобулочное ржано-пшеничное изделие с начинкой : № 2021140008 : заявл. 30.12.2021 : опубл. 11.05.2023 / Н. И. Давыденко, Г. С. Ульянова ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кемеровский государственный университет". – EDN TFHDRQ.

3. Патент № 2797006 С1 Российская Федерация, МПК A21D 8/02, A21D 2/36. Способ производства хлебобулочных изделий : № 2022101949 : заявл. 26.01.2022 : опубл. 30.05.2023 / С. В. Нехорошев, А. В. Нехорошева, Л. А. Маюрникова [и др.] ; заявитель Бюджетное учреждение высшего образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Ханты-Мансийская государственная медицинская академия". – EDN DCMKFP.

4. Зирка А. Ю., Маюрникова Л. А., Давыденко Н. И., Куракин М. С. Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2023623272 Российская Федерация. База данных коэффициентов оценки йодвосполняющего потенциала продовольственного сырья и пищевых продуктов для разработки сбалансированных рационов : № 2023623035 : заявл. 21.09.2023 : опубл. 28.09.2023 / А. Ю. Зирка, Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, М. С. Куракин ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет». – EDN YXUAGU.

5. Зирка А. Ю., Маюрникова Л. А., Давыденко Н. И., Кокшаров А. А. Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2023623250 Российская Федерация. Фактическое содержание йода в продовольственном сырье и продуктах питания относительно справочных данных : № 2023623038 : заявл. 21.09.2023 : опубл. 27.09.2023 / А. Ю. Зирка, Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет». – EDN DPNQRF.

Преподаватели бакалавриата принимали активное участие в организации и проведении конференций (в т.ч. доклады на конференциях разного уровня):

1. Давыденко Н. И., Маюрникова Л. А., Куракин М. С., Крапива Т. В., Кокшаров А. А., Григорьева Р. З., Костина Н. Г., Щербакова Т. А., Зирка А. Ю., Пластун А. Д., Мешков В. О. Организация и проведение секции 4 «Современные достижения индустрии питания» в рамках II Международного Симпозиума «Пищевые здоровьесберегающие технологии», 2–3 ноября 2023 г., КемГУ, г. Кемерово.

2. Давыденко Н. И., Куракин М. С. Участие в работе экспертно-аналитической проектной сессии проводимой ФГАНУ «Социоцентр» и направленной на анализ хода

выполнения программы развития вуза на 2021-2030 гг. (программа стратегического академического лидерства «Приоритет-2030»). КемГУ, 19-21 июня 2023 г.

3. Зирка А. Ю. Доклад "Создание базы данных йодвосполняющего потенциала продуктов питания для снижения йододефицитных состояний" в рамках работы секции 4 "Современные достижения индустрии питания" II Международного Симпозиума «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», 2–3 ноября 2023 г., КемГУ, Кемерово.

4. Кокшаров А. А. Участие в семинаре "Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения", 11 и 12 мая 2023 г.

5. Кокшаров А. А. Участие в семинаре-практикуме на территории «Моховская СОШ» по теме: «Использование возможности «Точки роста в профориентационной работе при подготовке к поступлению в технические ВУЗы», 28.03.2023.

6. Кокшаров А. А. Доклад "Модель организации персонализированного питания" в рамках работы секции 4 "Современные достижения индустрии питания" II Международного Симпозиума «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», 2–3 ноября 2023 г., КемГУ, Кемерово.

7. Крапива Т. В. Доклад "Франчайзинг как инструмент развития малого бизнеса в общественном питании" в рамках работы секции 4 "Современные достижения индустрии питания" II Международного Симпозиума «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», 2–3 ноября 2023 г., КемГУ, Кемерово.

8. Крапива Т. В. Доклад «Подготовка кадров для индустрии питания в высшей школе: проблемы и решения» в рамках Международной научно-практической конференции «Развитие производительных сил Кузбасса: История. Современный опыт. Стратегия будущего».

9. Куракин М. С. Доклад "Роль оценки пищевой ценности в современных прикладных исследованиях" в рамках работы секции 4 "Современные достижения индустрии питания" II Международного Симпозиума «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», 2–3 ноября 2023 г., КемГУ, Кемерово.

10. Куракин М. С. (научный руководитель) Постерный доклад на тему "Анализ структуры пищевой ценности рациона пациентов, находящихся на лечении в клинике кардиохирургического профиля" / Е. А. Кравцова, Д. П. Цыганкова, М. С. Куракин // XIII Международный конгресс "Кардиология на перекрестке наук", Тюмень, 14-16 декабря 2023 г.

11. Маюрникова Л. А. Член общественного Совета при Министерстве промышленности и торговли Кузбасса.

12. Маюрникова Л. А. Доклад "Роль структуры управления в развитии предприятий отрасли общественного питания" в рамках работы секции 4 "Современные достижения индустрии питания" II Международного Симпозиума «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», 2–3 ноября 2023 г., КемГУ, Кемерово.

13. Маюрникова Л. А. Доклад "Роль фактора питания в формировании здоровья детей в региональных условиях", 21.11.2023 г. «Современные тенденции совершенствования здоровья сберегающей среды» - Конференция "75 лет Производственным силам Кузбасса",

Кемерово 17-24.11.2023.

14. Маюрникова Л. А. Доклад на X Международная научно-практической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании», 25.04.2023, Екатеринбург.

15. Мешков В. О. Доклад "Перспективы инновационного развития сферы питания в региональных условиях" в рамках работы секции 4 "Современные достижения индустрии питания" II Международного Симпозиума «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», 2–3 ноября 2023 г., КемГУ, Кемерово.

16. Пластун А. Д. Доклад "Цифровизация в сфере общественного питания: состояние и перспективы развития" в рамках работы секции 4 "Современные достижения индустрии питания" II Международного Симпозиума «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», 2–3 ноября 2023 г., КемГУ, Кемерово.

Сотрудники кафедры являются действующими членами диссертационных советов:

1. Давыденко Н. И.:

- Заместитель председателя ДС Д 24.2.315.05 при КемГУ (научная специальность совета 4.3.3 Пищевые системы (технические науки)).

Победы и призовые места в конкурсах на лучшую НИР

1. Григорьева Р. З. руководитель студентки Кравцовой Е. А. серебряного медалиста VI сезона Всероссийской олимпиады студентов "Я - профессионал" в 2022/2023 уч. г. в категории "Бакалавриат" по направлению "Индустрия питания".

2. Давыденко Н. И. руководитель студентки Киселёвой Г. В. победителя VI сезона Всероссийской олимпиады студентов "Я - профессионал" в 2022/2023 уч. г. в категории "Бакалавриат" по направлению "Индустрия питания".

3. Куракин М. С. руководитель студентки Нефёдовой Е. В. призёра VI сезона Всероссийской олимпиады студентов "Я - профессионал" в 2022/2023 уч. г. в категории "Бакалавриат" по направлению "Индустрия питания".

4. Куракин М. С. руководитель студентки Нефёдовой Е. В. призёра университетского проекта «Студент года КемГУ» в номинации «Молодой учёный года».

5. Маюрникова Л. А. (научный руководитель) Лаа С. Р. Диплом за лучшую выпускную квалификационную работу по специальности «Экономическая безопасность». Тема ВКР: «Продовольственная безопасность Кемеровской области – Кузбасса».

6. Маюрникова Л. А. (руководитель) Лаа С. Р. Диплом 2 степени в личном зачёте в стрельбе из пневматической винтовки. Областные соревнования по стрельбе из пневматической винтовки в зачет Кузбасского Фестиваля ДОСААФ «Ворошиловский стрелок», 25 октября 2023 г.

7. Маюрникова Л. А. руководитель студентки Лаа С. Р. призёра VI сезона Всероссийской олимпиады студентов "Я - профессионал" в 2022/2023 уч. г. в категории "Бакалавриат" по направлению "Индустрия питания".

8. Маюрникова Л. А. (научный руководитель) Лаа С. Р. Диплом 1 степени за лучшую научно-исследовательскую работу, представленную на секции «Актуальные вопросы обеспечения экономической безопасности». XVIII (L) Международная научная конференция студентов и молодых ученых «Образование, наука, инновации – вклад молодых

исследователей: Региональное

Заявки на гранты

1. Куракин М. С. (научный руководитель), Кравцова Е. А. Заявка для участия в грантовом конкурсе Фонда поддержки молодых ученых в области биомедицинских наук, тема "Разработка программного обеспечения для создания персонализированных рационов питания пациентов с сердечно-сосудистыми заболеваниями и сахарным диабетом", запрашиваемый объем финансирования 250 тыс. руб., декабрь 2023 г.

2. Кокшаров А. А. (научный руководитель), Пластун А. Д. Заявка на УМНИК «Разработка реляционной базы данных показателей качества готовой продукции sous-vide» методом краутсорсинга».

4. Международная деятельность

Основной целью международной деятельности является разработка и реализация мероприятий по повышению международной конкурентоспособности, его позиционирования на международном образовательном рынке как одного из ведущих центров образования, культуры, науки и инноваций. Международная деятельность реализуется последующим приоритетным направлениям: обучение иностранных студентов, реализация совместных научных и творческих проектов.

Доля иностранных обучающихся в общем числе обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет – 28,1 %.

В процессе обучения иностранные студенты принимают участие во всех мероприятиях, проводимых в КемГУ, знакомятся с традициями и культурой народов России.

С целью повышение университетской привлекательности и привлечения иностранных студентов в университет активно проводилась профориентационная работа в Индии, Таджикистане, Казахстане, Кыргызстане, Узбекистане. Ежегодно были организованы встречи с педагогами и выпускниками школ вышеуказанных стран. Участие в профориентации широко освещалось на российских и зарубежных образовательных платформах и в медийном пространстве.

5. Внеучебная работа

Воспитательный процесс ОПОП организован на основе рабочей программы воспитания, и направлена на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного

отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательный процесс в образовательной организации базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей среде, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Студенты и преподаватели кафедры принимали активное участие в:

- в проведении дня открытых дверей ТИПП;
- в Арт-инкубаторе «Химические технологии и foodtech», локация кафедры – родители;
- в организации и проведении лабораторных работ по дисциплине "Технология продукции общественного питания" в формате гастроинкубатора для студентов 3 курса с привлечением шеф-поваров ведущих ресторанов г. Кемерово;
- в проведении мастер-класса по расписыванию пряников в рамках фестиваля дарения #МЫВМЕСТЕ;
- в организации и проведении мастер-класса по расписыванию пряников для школьников в рамках форума «RE:ПОСТ»;
- в организации викторины для студентов I курса и проведение праздничных мероприятий 1 сентября 2023 г.;
- в проведении мастер-класса «Кузбасская кухня от шеф-поваров: фуршетные блюда из местных продуктов» с онлайн трансляцией для студентов СПО р. Казахстан, г. Ачинск;
- в организации и проведении онлайн-встречи студентов ТИПП с представителем компании Alean Family Doville;
- в создании торта в форме студенческой зачётки весом более 100 килограммов (рекорд России);
- в создании торта массой 30 кг в форме экрана телевизора в честь открытия регионального медиацентра Минобрнауки России;
- в открытии "Национальной пельменной КемГУ" совместно с Управлением молодежной политики КемГУ и Центром межкультурных коммуникаций вуза;
- в организации пельменной вечеринки для студентов I курса.

Профориентационная работа, проводимая сотрудниками кафедры:

- встреча с учащимися школы №94, г. Кемерово;
- встреча со школьниками на дне открытых дверей: г. Гурьевск; Крапивино; Ленинск-Кузнецкий;
- мастер–класс "Секреты публичного выступления" для учащихся школ №10, №11, №46 и №9;

- встреча с учащимися техникумов в городах Ачинск, Назарово, в селе Кулун (Красноярский край);
- участие в «Ярмарке учебных рабочих мест» для учащихся 9-х, 10-х и 11-х классов общеобразовательных школ г. Ачинск и Ачинского района;
- встреча с учащимися МАОУ «СОШ №11», г. Гурьевск;
- мастер-класс для студентов ГПОУ "Яшкинский техникум технологий и механизации";
- мастер-класс для школьников «Я открываю кафе».

В 2023 году Кемеровский государственный университет активно продолжает реализацию проекта «Пушкинская карта». Студенты используют Карту, с возможностью посещать культурные заведения по всей стране. С недавних пор, в проект «Пушкинская карта» включился Музей «Археологии, этнографии и экологии Сибири» КемГУ, Планетарий КемГУ и ДНК им. Чихачева КемГУ.

6. Материально-техническое обеспечение

При реализации образовательной программы используются помещения, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин, а также помещения для самостоятельной работы студентов. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечен доступ к ЭИОС КемГУ. Для проведения занятий лекционного типа используется мультимедийное оборудование, при проведении практических занятий используются возможности компьютерных классов (набор ПО представлен ниже). При реализации образовательной программы используются возможности нескольких ЭБС, с которыми заключены договоры. Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

Для обеспечения учебного процесса используются аудитории, оснащенные компьютерной техникой и программным обеспечением лицензионным и свободное программное обеспечение и базы данных:

1. СПС "КонсультантПлюс" (отечественное программное обеспечение)
2. Лицензионное программное обеспечение для профессиональных целей: Statistica Basic Academic, КОМПАС-3D V18 (отечественное программное обеспечение)
3. Свободное программное обеспечение (Adobe Acrobat Reader, Google Chrome, Opera, WinDjView (отечественное программное обеспечение))

Научно-исследовательская работа студентов, а также практические и лабораторные работы проводится на базе современных специализированных лабораторий, оснащённых современным оборудованием.

Обеспечение условий для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных для обучения указанных обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В КемГУ созданы специальные условия для обучения по данной образовательной программе, включающие специальные технические средства обучения, методы обучения, обеспечение доступа в учебные корпуса университета, по запросу обучающегося предоставляются услуги ассистента.

На официальном сайте КемГУ (<https://kemsu.ru>) разработана страница по инклюзивному образованию.